

ПАСПОРТ

Пищеблока МАОУ «Хара-Шибирская средняя школа»

(при необходимости дополнить дополнительными разделами)

Адрес Забайкальский край, Могойтуйский район с. Хара-Шибирь, ул. Советская, 27

Телефон 89965150232

Проектная мощность школы 520 чел. в _____ (одну, две) смену (ы), фактическое количество обучающихся 209 чел.

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количества обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	да	3 работника
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	-
3	Буфет-раздаточная	нет	-
4	Буфет	нет	-
5	Помещение для приема пищи	да	120 чел
6	Отсутствует все вышеперечисленное		-

2. Инженерное обеспечение пищеблока

2.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
2.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
2.4. Водоотведение (да/нет)	

централизованное	да
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
2.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	нет

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	-
6	Иной вид подвоза (указать)	-

4. Характеристика пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования ¹ , %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН ²	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	139	Столы обеденные	28	2004	2004	60	Столы на 4 посадочных места	17
		Стулья	112	2004	2004	72	стулья	80
		Раковины для мытья рук	4	2019	2020	0	нет	нет
		Электрополотенца	0	-	-	0	Электрополотенца	3
Раздаточная зона	24	Мармит 1-х блюд	0	-	нет	-	Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	0	-	нет	-	Мармит 2-х блюд	1

¹ В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1 января 2002 г. № 1 (ред. от 27.12.2019) «О Классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы»

² СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

		Мармит 3-х блюд	0	-	нет	-	Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	-	нет	-	Холодильный прилавок 3 секционный	1
		Прилавок нейтральный	0	-	нет	-	Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов	0	-	нет	-	Прилавок для столовых	1
		Другое						
Горячий цех	34,8	Плита электрическая 4-х конф.	2					
		Жарочный (духовой) шкаф	0	-	нет	-	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	-	-
		Электрическая сковорода	-	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	1	1965	1965	85	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	0	-	-	-	нет	нет
		Столы производственные	4			0		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	20..	2020	0	нет	-
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	0	0	0	Универсальный механический привод для готовой	1
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и						

		мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	-	-	-	-	Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	Тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	Тележка для сбора грязной посуды	1
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	-	-	-	-	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	1					
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Другое						
Холодный цех		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Универсальный механический привод	-	-	-	-	-	-

		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Догоотовочный цех		Стол производственный	-	-	-			
		Шкаф холодильный среднетемпературн ый	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературн ый	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-			
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-	-	-
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
Мучной цех		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Тестомесильная машина	-	-	-	-	-	-

		Пекарский шкаф	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-	-	-
		Весы электронные	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	2020	2020	0	-	-
		Стол производственный	1	-	-	0	-	-
		Шкаф холодильный	-	-	-	-	Шкаф холодильник	1
		Овоскоп	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Мясо-рыбный цех	3,6	Стол производственный	1	2010	2010	0	-	-
		Моечная ванна 1-х секц.	1	2019	2020	0	-	-
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции	-	-	-	-	Электропривод для сырой продукции	1
		или электромясорубка						
		Весы электронные	-	-	-	-	Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2008, 2006	2010	50	-	-

		ый морозильной камерой						
		Полка для разделочных досок	1	1996	1998	80%	Полка для разделочных досок	1
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 1-х секц.	1	2020	2020	0	-	-
		Стол производственный	1	2010	2010	0	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-		весы	1
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Картофелеочистительная машина	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Овощерезательная машина	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
		Весы	-	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	2020	0	-	-
		Стеллаж кухонный						

		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
		Водонагреватель	-	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Моечная столовой посуды	18,0	Стол для сбора отходов	-	-	-	-	Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2020	2020	0	-	-
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-	-	-	-	-	-
		Посудомоечная машина	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2020	2020	0	Стеллаж для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-	-	-	-	Стеллаж для хранения стаканов	1
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
		Водонагреватель проточный	1	2020	2020	0	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1994	1995	80	Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	-	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения моющих	1	1994	1995	80	Шкаф для хранения моющих	1

		и дезинфицирующих средств					и дезинфицирующих средств	
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	
		Стеллажи	-	-	-	-	Стеллажи	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
		Подтоварники	-	-	-	-	подтоварники	
Склад для сыпучих продуктов	8	Стеллажи	4	2001	2002	10	-	-
		Подтоварники	3	1996	1996	30	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2004, 2019	2004, 2020	300	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2006	2006	30	-	-
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-	-	-	-	подтоварник	-
		Весы товарные электронные	-	-	-	-	Весы товарные электронные	1
Складские помещения отсутствуют	-	-	-	-	-	-	-	-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3м	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук -1 шт,
Гардеробная персонала	6м	шкаф для санитарной одежды – 1 шт, шкаф для личной одежды – 1 шт,
Душевые для сотрудников пищеблока	-	Душ нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях (договор с прачечной)

6.Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1			да
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	1	1	-		да
Зав школьной столовой	1	1	-		да

5. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
	Образовательного учреждения	Да
	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

**6. Питание детей в общеобразовательной организации:
организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)**

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – да/нет;

наименование организации: __687432, Забайкальский край, Могойтуйский район, с. Хара-Шибирь, ул. Советская, 27

юридический адрес организации: __687432, Забайкальский край, Могойтуйский район, с. Хара-Шибирь, ул. Советская, 27

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да/нет.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - __120__ чел.

через раздачу (кол-во детей) - __0__ чел.

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Принят на педсовете от 31.08.2020г №1 Приказ №124/1 от 01.09.2020г.
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	1. Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Забайкальского края (с изменениями на 11 декабря 2017 года) 2. Постановление Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов
3	Приказ об организации питания на учебный год	№141 от 01.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№128 от 01.09.2020
5	Положение об организации питания	№258 от 26.13.2016
6	Положение о бракеражной комиссии	№128 от 01.09.2020
7	Приказ о создании совета по питанию	№141/1 от 01.09.2020
8	Положение о школьном совете по питанию	Принят на педсовете от 31.08.2020г №1 Приказ №124/1 от 01.09.2020г.
9	Наличие плана работы совета по питанию	есть
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Протокол №1 от 26.09.2020г
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
12	График питания в школьной столовой	от 01.09.2020г
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	График дежурства учителей

14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	Меню на 10 дней
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Есть в наличии
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Есть в наличии
17	Наличие должностных инструкций	ДИ: заведующего школьной столовой, повара, уборщика служебных помещений
18	Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе	№130 от 01.09.2020г.
19.	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в школе	№130 от 01.09.2020г.
20	Приказ о родительском контроле за организацией горячего питания в школьной столовой	№130 от 01.09.2020г.

8. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

9. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	45руб.
	двухразового питания	75руб.
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45руб
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	нет
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	45 руб
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	45 руб
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	-

10. Договор на дератизацию

МП «Служба недвижимости» г/п Могойтуй

687420 Забайкальский край, Могойтуйский район, пгт Могойтуй, ул.Заводская,6

ИНН/КПП 8003039233/800301001

ОГРН 1107580000153

ОКПО 64760458

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

С какой организацией, реквизиты договора

ООО «ОЛЕРОН»

672000, Забайкальский край, Чита, ул. Анохина, дом 120, оф 14

ИНН/КПП 7714922050/753601001

ОГРН 5137746125798

Директор

образовательной организации

_____/ Лудупова А.В.